

Fachbereich TOURISMUS

Ausschreibung



„Wir feiern ein Fest - nachhaltig!“

1. und 2. Juni 2015

LBS Lochau, Vorarlberg



Der Bundeswettbewerb im Fachbereich Tourismus ist eine Begegnung der erfolgreichsten Teilnehmerinnen und Teilnehmer der jeweiligen Landesbewerbe.

Er dient dem Erfahrungsaustausch der teilnehmenden Teams und der Stärkung der Zusammenarbeit. Den Schülerinnen und Schülern wird die Möglichkeit geboten, ihre erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten der Öffentlichkeit zu präsentieren.

Der Bundeswettbewerb ist für die teilnehmenden Schülerinnen und Schüler neben einer weiteren Motivation für ihre Berufswahl ein besonderes Erlebnis und bringt für sie wertvolle Erfahrungen.

Praktische Arbeit:

- ✚ Die Schülerinnen und Schüler tragen ein Namensschild mit ihrem Vornamen.
- ✚ Die Teams werden den Arbeitsplätzen zugelost.
- ✚ Zwei Schülerinnen/ zwei Schüler bereiten eine Speisenfolge für fünf Personen in der Lehrküche zu. Die fünfte Portion dient der Verkostung.
- ✚ Eine Schülerin/ ein Schüler ist für Service und Tischgestaltung zuständig.
- ✚ Die Schülerinnen und Schüler erhalten während der praktischen Arbeit Getränke.

Bewertungsmodus:

In Zusammenarbeit mit der Landesberufsschule in Lochau und der WKV Sparte Tourismus wird ein Jurorenteam aus Fachkräften gebildet.

Bewertung:

- ✚ Die Schülerinnen und Schüler werden während ihrer Arbeit vom Jurorenteam beobachtet und beurteilt.
- ✚ Die Leistungen der Schüler/innen/teams werden nach den Bewertungskriterien der Küchenführung und nach den Bewertungskriterien im Service bewertet.
- ✚ Die erreichte Gesamtpunktezahl einer Schule bildet die Bewertungsgrundlage für den Bundessieg.
- ✚ Es wird jeweils auch ein Sieger/innen/team für das Service und die Küchenführung ausgezeichnet.

Informationen zum organisatorischen Ablauf:

Zum Bundeswettbewerb wird ein Menü vorgegeben (siehe Anhang). Die Lebensmittel für den Wettbewerb werden bereitgestellt. 2 Schüler/innen bilden das Küchenteam. Teilnahmeberechtigt sind Schülerinnen und Schüler, die im Schuljahr 2014/15 eine PTS besuchen. Die Teams werden von der Lehrerin/ dem Lehrer aus dem EKS Bereich begleitet.

Das Service wird von einer Schülerin/ einem Schüler absolviert. Die einzelnen Teams der Schule ziehen eine Nummer (Farbe) für den Tisch im Servicebereich und für den Kochplatz in der Küche. Die Juroren bewerten die Teams nach den gezogenen Nummern (Farben). Es werden den Juroren keine Schulen bekannt gegeben. Die Bewertung erfolgt anonym.

Zeitlicher Ablauf für den Bundeswettbewerb

Mai 2015 Bitte um sofortige Anmeldung nach dem jeweiligen Landesbewerb 2015

1. Juni 2015 Anreise: ab 13:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Quartier: Gasthaus Lamm (Bregenz)

Für den Transport und die Transportkosten der Schülerinnen und Schüler hat die teilnehmende Schule selbst zu sorgen.

Zimmereinteilung: 14:00 bis 15:00 Uhr

Nachmittagsprogramm: 15:00 bis 17:30 Uhr

1. Juni 2015 18:00 Uhr : Einführung in Küche und Service

18:30 Uhr: Offizielle Begrüßung der Gäste durch die Schulleitung, Ansprache und Begrüßung durch Frau Landesrätin Bernadette Mennel

19:00 Uhr: Abendempfang

2. Juni 2015 7:00 Uhr Frühstück

7:45 Uhr Begrüßung der Schülerinnen und Schüler und der Juroren durch die Schulleitung.

Begrüßung – Jurorenteam stellt sich vor

8:00 – 12:00 Uhr/ Küche/ Zubereitung des Menüs

- Service/ Tischgestaltung

11:30 – 12:00 Uhr - Aperitif/ Begrüßung der Gäste durch die Schulleitung.

Die Schülerinnen und Schüler erhalten vor der Siegerehrung ein Mittagessen im Internat der LBS.

2. Juni 2015	ca. 15:00 Uhr	Siegerehrung
	ab ca. 16:00 Uhr	Abreise

Nach der Veranstaltung wird bei Bedarf ein Bus von Lochau nach Bregenz organisiert.

Der Bundeswettbewerb wird fotografisch dokumentiert. Damit die Fotos verschickt werden können, bitten wir Sie/ euch ein beschriftetes Kuvert mitzubringen.

Informationen zum Bundeswettbewerb

Zielsetzung:

Alle drei Säulen Ernährung, Küchenführung und Service sollen in entsprechenden Phasen des Wettbewerbes vertreten sein. Der Erfahrungsaustausch, die Stärkung der Zusammenarbeit im Fachbereich Tourismus und die Qualitätssicherung sind das Ziel des Bewerbes.

Anforderung:

- + Der Bundeswettbewerb ist eine Tagesveranstaltung an der Landesberufsschule in Lochau – praktische Arbeit in Küche und Service (Fachkompetenz, Zeitmanagement, Kreativität, ...)
- + Kommunikation und Präsentation im Team
- + Die Verwendung von Handys ist während des gesamten Wettbewerbes nicht erlaubt! An der LBS Lochau stehen Wertsachenschließfächer (für Handy, Geldtasche, ...) zur Verfügung. (Pfand € 1)

Teilnehmerinnen und Teilnehmer:

- ✚ Die erstplatzierten Teams der Landesbewerbe (PTS Schülerinnen und Schüler) nehmen am Bundeswettbewerb teil.
- ✚ Ein Team besteht aus drei Schülerinnen/ Schülern (2 Küche – 1 Service)

Austragungsort:

Landesberufsschule in Lochau

Althofenweg 1, 6911 Lochau, Österreich

Veranstaltungsverantwortliche:

Fachbereichsleiterin Jasmine Grabherr grabherr@psbregenz.at

FI Angelika Walser angelika.walser@lsv-vbg.gv.at

Landesberufsschule in Lochau - Fragen bezüglich der Ausstattung der Küche oder der zur Verfügung stehenden Geräte können an: heinz.mersich@lbslo1.snv.at gerichtet werden.

Angaben zum Service:

Servietten unterstreichen den festlichen Charakter eines schön gedeckten Tisches. Sie können mit wenig Aufwand aber großer Wirkung gefaltet werden und tragen wesentlich zur Gestaltung einer festlichen Tafel bei.

Für den Bundeswettbewerb werden drei Faltechniken für die Tischgestaltung angeboten (siehe Anhang). Alle drei Faltechniken müssen vorgezeigt werden, eine Faltechnik wird für die Tischgestaltung ausgewählt. Die Ausführung muss mit Stoffservietten erfolgen, sie stehen in der Größe 50x50 cm in creme zur Verfügung.



Gedeck:

Erweitertes Grundgedeck (ohne Platzteller) laut Menüvorgabe. Service muss Brotteller und Besteck eindecken und auch wieder abservieren.

Getränkesservice:

Wasser, Saft und Kaffee – Präsentation der Getränke: Die geöffnete Saftflasche wird anhand der Etikette präsentiert. Unter Beachtung der Servierregeln wird der Saft serviert (es wird keine Einschenkhilfe eingelegt).

Tischdekoration:



Die kreative Gestaltung der Tischdekoration muss vor Ort geschehen.

Die Menükarte mit dem PTS-Logo steht zur Verfügung.

Für die Tischdekoration wird Folgendes zur Verfügung gestellt:

Dekorationsmaterial:

- ✚ Bänder (grün, rot, gelb)
- ✚ Vasen, Gläser
- ✚ Dekorationssteine (rot, grün, gelb, klar)
- ✚ Bänder für Menükarte
- ✚ Blumen und Grünzeug
- ✚ Schere

Beistelltisch:

Reservegedeck, Menagen (Salz und Pfeffer), Saft, Mineralwasser, Wein, Brot- und Butterservice

Cocktail:

Zubereitung eines Cocktails für 4 Personen + Garnierung. Der Cocktail wird nach der Vorbereitung der Gedecke zubereitet und den Gästen serviert. Die Zutatenlisten finden Sie/ihr im Anhang.

Arbeitskleidung und Arbeitsausstattung:

- + Hemd oder Bluse (weiß, kein tiefer Ausschnitt)
- + Schwarze Hose oder schwarzer Rock (evtl. Tracht)
- + Geschlossene Schuhe
- + 2 Handservietten
- + 2 Geschirrtücher

Die Arbeitskleidung/ Ausstattung muss von den Schülerinnen und Schülern mitgebracht werden.
Die Servierschürze wird bereitgestellt und muss verwendet werden.

Thema: „Wir feiern ein Fest – nachhaltig!“

Aufgabenstellung:

- + Vorbereitungsarbeiten für das festgelegte Menü
- + Tischdekoration
- + Cocktail zubereiten
- + Saftpräsentation
- + Servieren des Menüs inklusive Soßensupplement

Bedingungen:

Tische: Vorgegebene Tischgröße 2 Tische (90 x 90) + Beistelltisch (90x90) in der Landesberufsschule – Zwei cremefarbene Tischtücher müssen verwendet werden.

Information Küchenführung:

Die Lebensmittel für die Zubereitung der Speisenfolge werden von der LBS zur Verfügung gestellt und stehen für jedes Team auf einem Tableau bereit. Die Trockenprodukte (Mehl, Zucker, ...), sowie Essig, Öl und Gewürze, stehen zur freien Verfügung.

Aufgabenstellung:

- + Vorbereitungsarbeiten für die Speisenfolge
- + Zubereitung – Suppe, Hauptspeise, Beilage, Nachspeise
- + Anrichten und Garnieren der Speisen
- + Reinigen des Arbeitsplatzes

Arbeitskleidung und Arbeitsausstattung:

- ✚ Kochschürze/ jacke
- ✚ Hose aus Baumwolle
- ✚ Sauberes Schuhwerk (geschlossene Schuhe)
- ✚ Bistroschürze (Länge unterhalb des Knies) wird bereitgestellt
- ✚ Kopfbedeckung – wird bereitgestellt
- ✚ 1 großes Messer, 1 kleines Messer, Sparschäler – pro Schüler
- ✚ 1 Geschirrtuch



Schülerinnen und Schüler der Landesberufsschule unterstützen die Teams beim Zurechtfinden in der Lehrküche und im Servicebereich.

Nach der Veranstaltung wird bei Bedarf ein Bus von Lochau nach Bregenz organisiert.

Der Bundeswettbewerb wird fotografisch dokumentiert. Damit die Fotos verschickt werden können, bitten wir Sie/ euch ein beschriftetes Kuvert mitzubringen.

Anreise:

Mit dem Öffentlichen Verkehrsmittel

Mit dem PKW:

(Der Arlbergtunnel ist in beiden Richtungen gesperrt, Baustelle, Dauer: 21.04.2015 ab 05:00 Uhr bis 14.11.2015 - 20:00 Uhr. Von Dienstag, 21. April 2015, bis voraussichtlich Samstag, 14. November 2015, ist der Tunnel gesperrt. Während dieser Zeit wird der Verkehr über den parallel verlaufenden Arlbergpass umgeleitet.

Unterkunft für Fachinspektorinnen und Fachbereichsleiter: Bodensee-Vorarlberg Tourismus GmbH, Sabine Spiegel, www.Bodensee-vorarlberg.com steht gerne für Auskünfte (Vermittlung einer Unterkunft) zur Verfügung.

Mögliche Anfragen zum Wettbewerb:

FI Angelika Walser angelika.walser@lsr-vbg.gv.at

Fachbereichsleiterin Jasmine Grabherr grabherr@psbregenz.at

Landesberufsschule in Lochau - Fragen bezüglich der Ausstattung der Küche oder der zur Verfügung stehenden Geräte können an: heinz.mersich@lbslo1.snv.at gerichtet werden.

Wir wünschen Ihnen/ euch alles Gute bei den Vorbereitungsarbeiten und viel Erfolg bei den Landesbewerben und natürlich beim Bundeswettbewerb.

Zutaten Cocktail-Aufgabe

Monin-Sirupe:

Cocos

Basilikum

Ingwer

Ananas

Choco-Minze

Filler:

Schweppes Ginger Ale

Schweppes Bitter Lemon

Schweppes Tonic Water

Schweppes Wildberry

Fischer's Verjus Frizzante

Säfte:

Faire Traid – Maracuja, Orange, Mango

Menü Bundesbewerb Tourismus

Frische Frühlingssalate an Balsamico-Dressing mit Lustenauer Senf

In der Gemüsebrühe für das Dressing ist Sellerie enthalten

dazu

Zucchini gefüllt mit Schafskäse und
Cocktailtomaten

**

Gebratenes Hühnerbrüstchen mit
Schinken-Walnuss-Röllchen und herrlichem
Parmesan von der Kuhmilch
glasierte Karotten

Butterspätzle vom Weizenkorn und Bio-Eier

Sellerie gibt der Natursauce und den Zuckerkarotten einen wunderbaren Geschmack

Weißes Schokoladen-Mousse mit
frischen Milchprodukten
marinierte Erdbeeren

Die weiße Schokolade kann Spuren von Erdnüssen enthalten

Bunte Blattsalate an Balsamico-Dressing mit gebratenen Zucchini-Scheiben, gefüllt mit Feta und frischen Kräutern.

Menge	Zutaten	Zubereitung
300 g 150 g	Blattsalate-Mix Balsamicoessig	Blattsalate waschen und schleudern, mit Balsamicodressing marinieren und anrichten
300 g 0,1 g 0,1 g 300 g 5 g 100 g	Zucchini (2 Stück) Pfeffer schwarz (Mühle) Meersalz fein Fetawürfel Frische Kräuter Cocktail Tomaten	Zucchini in dünne Scheiben schneiden (ca. 1,5 mm dick), Fetakäse in 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann in 2x2cm große Quadrate schneiden, Tomaten in Scheiben schneiden. Zucchinischeiben flach auflegen, am vorderen Ende die Kräuter auflegen, Feta darauf, Tomatenscheibe auf den Feta legen. Einrollen, sodass das Ende der Zucchini an der Unterseite bleibt, würzen, mit dem Ende nach unten goldbraun anbraten. Herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Blattsalat anrichten.

Hühnerbrüstchen mit Schinken-Walnussröllchen

Menge	Zutaten	Zubereitung
5 150 g	Hühnerbrustfilet Salz, Pfeffer, Rosmarin Geflügelfond	Jedes Fleischstück am Rücken dreimal einschneiden (nicht durchschneiden!) Fleisch rundum anbraten, Fleisch herausnehmen, Rosmarin leicht anbraten, mit Geflügelfond auffüllen, leicht einreduzieren, durch ein feines Sieb abseihen. Sauce in einem Topf bereitstellen.
8 4 EL 30 g 20 g 30 g	Schinkenstreifen Petersilie, gehackt Walnüsse, fein gehackt Parmesan, frisch gerieben, Salz, Pfeffer kalte Butter Petersilblättchen	Zutaten der Petersilie-Nussfüllung vermengen, Schinkenstreifen halbieren und mit der Füllung dünn bestreichen. Anschließend die halbierten und bestrichenen Schinkenstreifen von der Fettseite her einrollen. Jeweils ein Schinkenröllchen möglichst tief in alle Fleischeinschnitte der fünf Hühnerbrüste stecken. Die Fleischstücke im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 180° (Ober- und Unterhitze) etwa 35 Minuten offen braten. In jeden Einschnitt ein Petersilblättchen stecken. Soße dazugeben und servieren.

Spätzle:

Menge	Zutaten	Zubereitung
300 g	Mehl, griffig, Salz, Muskatnuss gemahlen,	Spätzle herstellen, kalt abschrecken
3 St.	Eier, Wasser nach Bedarf	
2 EL 20 g	Wasser Butter Salz	Spätzle in Wasser und Butter erwärmen und gut abschmecken.

Zuckerkarotten:

Menge	Zutaten	Ablauf
400g	Karotten	Karotten waschen, schälen und schneiden (Schneideart frei wählbar)
10 g 20 g 50 g	Honig Butter Gemüsebrühe Salz	In einem Topf Butter zergehen lassen und Honig dazugeben, Karotten dazu, mit Salz würzen und Gemüsebrühe ablöschen. Karotten ca. 15 min garen, vom Herd nehmen und mit geschlossenen Deckel stehen lassen. Vor dem Anrichten erhitzen.

Weißes Schokomousse mit marinierten Erdbeeren:

Menge	Zutaten	Zubereitung
250g	QimiQ	QimiQ mit dem Mixer glattrühren
100g	weiße Schokolade	Schokolade über Dampf schmelzen
1/16 L 1 L etwas	Milch Zucker Rum	Die Zutaten mit der Schokolade zum QimiQ dazugeben, gut verrühren.
1/4 L	Sahne	Sahne schlagen und unterheben, im Kühlschrank kaltstellen.
300g etwas	Erdbeeren Zucker Zitronenmelisse	Zur Herstellung eines Fruchtspiegels, Dekoration

Unsere Sponsoren und Förderer



<< i luag druf >>



**Raiffeisen
Meine Bank**



Vorarlberg Tourismus

**VOR
ARL
BERG**



Vorarlberg
unser Land



LANDESSCHULRAT FÜR VORARLBERG